

# 2024Vol.6 Diony 新着ワイン一覧表

## 1.Cyclic Beer Farm サイクリック・ビア・ファーム

カタルーニャの小さなブルワリー『サイクリック・ビアファーム』、ビールはもちろん！今回はワインとともにご案内させていただきます～ポップでキャッチーなエチケット♪印象的な味わい♪♪♪”思い出の味”になりそうです。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	<b>35942 Jamaica ジャマイカ</b>	23	-	ビール	大麦モルト オレンジ ハイビスカス 水、酵母、ホップ、糖分	¥2,400
	穀物を挽き1時間水に浸し麦汁を濾過し湯にかけホップとハイビスカスを加え煮た麦汁を35度に下げ発酵槽へ移し乳酸菌を加え24時間発酵、酵母を加え7日間発酵しオレンジの皮と果汁を加え3日以上発酵し5～12度に冷やし瓶や樽で再発酵しました。濁りのあるオレンジカラー、赤ピーマンやバラ、フローラルのアロマ、オレンジピールのほろ苦さとホップの苦みが心地の良い仕上がります。					
	<b>35943 Ambrée アンブレ</b>	NV	-	ビール	大麦モルト、水 酵母、ホップ 糖分	¥2,400
	フランス北部の農園で醸造される伝統的なBière de Garde Ambréeを我流で醸造したもので穀物を挽き1時間浸水後、濾過し湯にかけホップを加え煮た麦汁を35度に下げ乳酸菌を加え24時間発酵、酵母を加え7日間発酵し5～12度に冷やし3週間瓶や樽で再発酵しました。濃いキャラメルカラー、ホップ香、青い若葉とカボスのアロマ、しっかりとした苦みがボディを成しています。					
	<b>35944 Volta ヴォルタ</b>	23	-	ビール	大麦モルト レモン果皮と果汁 セイロン茶葉 水、酵母、ホップ、糖分	¥2,400
	穀物を挽き1時間水に浸し麦汁を濾過し湯にかけホップとセイロン茶葉を加え煮た麦汁を35度に下げ発酵槽へ移した後、乳酸菌を加え24時間発酵、自家製ブレンドの酵母を加え7日間発酵し、レモンの果皮と果汁を加え3日以上発酵し5～12度に冷やし瓶や樽で再発酵しました。小麦色の外観、青りんごや瀬戸内レモンのアロマ、美しい酸味によってシャープな味わいとなっています。					
	<b>35945 Ruby, My Dear ルビィマイディア</b>	NV	-	ビール	大麦モルト、ヴァレニシア種ピンクグレープフルーツの果皮と果汁 水、酵母、ホップ、糖分	¥2,400
	穀物を挽き1時間水に浸し麦汁を濾過し湯にかけホップを加え煮た麦汁を35度に下げ発酵槽へ移した後、乳酸菌を加え24時間発酵、自家製ブレンドの酵母を加え7日間発酵しピンクグレープフルーツの果皮と果汁を加え3日以上発酵し5～12度に冷やし瓶や樽で3週間再発酵しました。白く濁ったイエロー、柚子、ジンジャー、白い花のアロマ、酸味の高いアタックでドライなレモネードの味わいです。					
	<b>35947 Jazzmina ジャズミナ</b>	NV	-	ビール	大麦モルト マンダリンオレンジ、茶葉 水、酵母、ホップ、糖分	¥2,400
	穀物を挽き1時間水に浸し麦汁を濾過し湯にかけホップを加え煮た麦汁を35度に下げ発酵槽へ移した後、乳酸菌を加え24時間発酵、自家製ブレンドの酵母を加え7日間発酵しジャズミン茶葉とマンダリンオレンジの果皮と果汁を加え3日以上発酵し5～12度に冷やし瓶や樽で3週間再発酵しました。クリーミーな泡、二十世紀梨のカラー、カボスやグレープフルーツ、ジャズミンのアロマを感じます。喉越し					
	<b>36213 Swallows スワローズ</b>	21	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	白	バレリャーダ100%	¥3,000
	畑の上をツバメが飛んでいることからキュヴェ名にしました。2つの区画の粘土石灰土壌で育つバレリャーダを全房でプレス後、ステンレスタンクで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。淡い緑を帯びた黄金色、梨やミント、すりおろしリンゴのアロマが濃く広がります。摘みたて柑橘の酸味のアタック、中程度のボリュームの果実味に酸が溶け込み余韻へと続きます。					
	<b>36215 Cómo La Lias コモラリアス</b>	21	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	ロゼ	バレリャーダ、チャレツロ、 ウィ・ダ・リエブレ (デンフラニ・リョ) ガルナツァファンカ トレバット、スモイ	¥2,800
	リアスとは澱のこと、21年のすべてのワインの醸し後とプレス後の搾りかすと澱を集めて10hlのステンレスタンクで再発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。淡い赤色オレンジの外観、クランベリーやレッドプラム、トマトの青い香り、キュッと引き締まった酸に摘みたてイチゴの酸味とシャープな口あたり、程よいピールのほろ苦さが心地の良い逸品です。					
	<b>36214 Tamri タムリ</b>	21	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	赤	トレバット100%	¥3,300
	モロッコでサーフィンをした思い出のビーチをキュヴェ名にしました。粘土石灰土壌で育つトレバットを全房で醸し後プレス、ピジャージュを施しながら発酵、ステンレスタンクで熟成しサンスフルで仕上げました。鮮やか輝きのあるルビー色、レッドプラムやフルーツマトの香り、酸味の高いアタックに穏やかなタンニン、フランボワーズの果実感が残る短めの余韻です。					

# 2024Vol.6 Diony 新着ワイン一覧表

## 2.Adega Entre Os Ríos アデガ・エントレ・オス・リオス

ガリシアの『アデガ・エントレ・オス・リオス』はアルバリーニョで造った白&オレンジを4キュヴェ♪醸造の個性をぜひ吟味していただきたく思います。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	<b>35814 Komokabras Verde Lias</b> コモカブラス ヴェルデリアス	19	Vino de la Tierra de Barbanza e Iria ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・バルバンサ・エ・イリア	白	アルバリーニョ100%	¥3,500
	コモカブラスとは、スペイン語でクレイジーや他と違うことを意味し、ヴェルデリアスは緑のシュールリーを意味します。アルバリーニョを除梗しプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。輝きのある透明感のあるレモン色、アプリコットやカリンジム、白桃、マスカット、セルフィエユの香り、ドライなアタックがじわりと拡がり、上質な果実味とエキス感、じわじわと拡がる酸味が後口に残ります。					
	<b>35815 Komokabras Amarillo</b> コモカブラス アマリーリョ	21	Vino de la Tierra de Barbanza e Iria ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・バルバンサ・エ・イリア	白	アルバリーニョ100%	¥3,800
	アマリーリョはスペイン語で黄色を意味します。アルバリーニョを除梗しプレス、フランス産の225~600Lの古樽で発酵・熟成しました。黄色の強い黄金色、おとなしい香り立ちとカモミールや黄色リンゴ、アップルミント、バナナ、フルーツマトの香り、じわりと拡がる旨味に丸みのある酸味、豊かな果実味が口中に拡がり、心地の良い酸味がアフターにも続く余韻の長い逸品です。					
	<b>35816 Komokabras Naranja</b> コモカブラス ナランハ	21	Vino de la Tierra de Barbanza e Iria ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・バルバンサ・エ・イリア	オレンジ	アルバリーニョ100%	¥4,100
	ナランハはスペイン語でオレンジを意味します。2021年は乾いた年で、アルバリーニョを除梗しアンフォアで4週間醸しプレス、アンフォアで発酵・熟成しました。オレンジの色調の強い黄金色、マンダリンやオレンジピール、黄桃、トマトの葉のアロマ、タンニンを感じるアタックにしっかりとしたボディに中程度のアルコール感と酸味、オレンジピールのほろ苦さが続きます。					
	<b>35817 Altares de Postmarcos</b> アルタレス デ ポスマルコス	19	Vino de la Tierra de Barbanza e Iria ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・バルバンサ・エ・イリア	白	アルバリーニョ100%	¥4,300
	キュヴェ名は母屋の棚作りの畑や段々畑の一部を意味し、またセラーやホテルが所在する地元の教区画の名前でもあります。アルバリーニョを除梗しプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。黄色の強いグリーンイエロー色、黄色リンゴやカリン、すだち、アップルミントが柔らかく香り、酸味と果実味のバランスよく口中に旨味がたっぷりと拡がり、しっかりとしたボディに心地良いエッセンス、長い余韻が印象的で					

## 3.Michael Gindl ミハヤエル・ギンドル

「綺麗な親しみやすい白」で、すっかり人気者の『ミハヤエル・ギンドル』！  
入荷本数は多いのですが、早めにSoldOutな傾向にありますので、どうぞ余裕をもってご準備くださいませ。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	<b>36235 Little Buteo リトル ブテオ</b>	22	-	白	グリュナー・ヴェルトリーナー 100%	¥3,400
	エチケットは緑豊かな作物が育つ土壤にのみ育つ小動物を捕食するノスリ（鷹の一種）で、ミハヤエルの自然へのアプローチを表すシンボルです。ブドウをプレス後、50%ステンレスタンク、50%木樽で発酵・熟成しました。黄色の強いグリーンイエロー色、青りんごや柚子、晚白柚のアロマ、爽快で心地の良いシャープな酸味、ドライな味わいに良質な柑橘の酸、アルコールも強すぎずバランスの優れた逸品です。					
	<b>36236 Flora フローラ</b>	22	-	白	リースリング ショイレーベ ゲルバー・ムスカテラー	¥3,600
	ブドウを収穫する時期にはまだ畑を覆う植物たちが花咲かせていることからフローラと名づけました。トラクターと馬で耕す畑で育った3品種をプレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。透明感のあるクリアなグリーンイエロー色、青りんごや黄色リンゴ、アップルミント、若草の香り、フレッシュなリンゴのジューシーで爽やかな味わいに豊かな果実味、前VINに比べて穏やかな酸が心地の良い逸品です。					
	<b>36237 Riesling Sodalis リースリング ソダリス</b>	再入荷 18	-	白	リースリング100%	¥6,000
	ソダリスとはオーストリア語で伴侶や友達という意味でミハヤエルの畑を手伝う馬の事を指しています。2018年は温暖で乾燥した年で10月下旬に収穫したリースリングを木樽で96日醸し後プレス、木樽で15ヶ月熟成しました。緑を帯びた黄金色、ハツサクやスイーティ、金木犀に白桃の甘い香り、口中に拡がる酸味の溶け込んだ上質さ、わずかな樽香と火を通した洋梨の甘い香りがプラスされ長い余韻が続					

# 2024Vol.6 Diony 新着ワイン一覧表

## 4.Ketevan Ninidze ケテヴァン・ニニッセ

奥ゆかしきジョージアワイン。なイメージの『ケテヴァン・ニニッセ』は初キュヴェを中心に豊かなヴァリエーションでご案内させていただきます！入荷本数が少ないため、ぜひお早めにお試しくださいます。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	<b>35737</b> Tsolikouri Targameuli ツオリコウリ タガメウリ	21	-	オレンジ	ツオリコウリ100%	¥3,700
	ジョージア西部サメグレロ地方Martvili県のTamakoni地区のタガメウリ村の小さな畑で育つツオリコウリを全房で醸し・発酵後、クヴェヴリで6ヶ月熟成しました。淡いオレンジ色、ドライフルーツやフルーツマト、小麦や穀物の香り、ドライなアタックの味わいにほろ苦さがアクセントとなっていて、ドライフルーツの香りが口中に広がるライトな味わいです。					
	<b>35738</b> Tsolikouri Chaburta ツオリコウリ チャブルタ	21	-	白	ツオリコウリ100%	¥3,700
	ジョージア西部サメグレロ地方Martvili県Nakhunao地区のチャブルタ村で育つツオリコウリを直接圧搾し発酵後、クヴェヴリで熟成しました。オレンジイエロー色、トロピカルな香りやドライフルーツ、フルーツマトやアプリコット、すりおろしリンゴのアロマ、心地の良いアタックは果実味に酸味と苦味がきれいに溶け込み、喉越しの良い逸品です。					
	<b>35739</b> Irina イリーナ	21	-	ロゼ	ツオリコウリ オルベルリオジャレシ	¥3,700
	サメグレロ地方チャブルタ村のツオリコウリとLechkhumi地方オルベリ村のオルベルリオジャレシを全房で直接圧搾後、発酵・熟成し22年3月20日に瓶詰めしました。オレンジイエロー色の外観、アプリコットや白桃、ナッツ、すりおろしリンゴのアロマ、複雑味のあるアタックで酸味と苦味のバランスがよく、じわりと広がる美味しさを楽しめる逸品です。					
	<b>35735</b> Orbeluri Ojaleshi Rose オルベルリ オジャレシ ロゼ	21	-	ロゼ	オルベルリオジャレシ 100%	¥3,700
	ジョージア北西部、レチュフミ地方オルベリ村の家族経営の小さな畑で育つ土着品種オルベルリオジャレシを直接圧搾し発酵後、クヴェヴリで6ヶ月熟成しました。透明感のある鮮やかなサーモンピンク色、白イチゴやクランベリー、若葉、セルフィーユ、さくらんぼのアロマ、摘みたてベリーの酸味が心地よく柔らかな口あたりでスムーズな味わい、アルコール感とボディは若干固いイメージです。					
	<b>35736</b> Dzelshavi ゼルシャヴィ	21	-	赤	ゼルシャヴィ100%	¥3,700
	亜熱帯気候のRatcha地方ボスタナ村の家族経営の石灰土壌の小さな畑で育つゼルシャヴィを全房で醸し・発酵後、クヴェヴリで6ヶ月熟成しました。しっかりとした紫ガーネット色、ブラックチェリー、カシス、茎、湿った土、クローヴ、ナツメグの複雑な香りが感じられます。中程度のアタックで、渋皮のようなキュッとしまったタンニンがあり、黒色の果実感がしっかりと感じられる味わい深い仕上がりです。					

## 5.Sonshine Vins ソンシャイン・ヴァン

サヴォワに拠点を移された『ソンシャイン・ヴァン』は、ロゼ微泡と赤ペタルが新VTGとなります。お引越されしてから、一層柔らかい雰囲気になっぜひお試しくださいます。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	<b>36106</b> Domaine des Sonnettes Rose Petillant Gros Pif ドメーヌ・ド・ソネット/ロゼ ペティアン グロピフ	22	VdF ヴァン・ド・フランス	ロゼ 微泡	ガメイ、ピノワール ブルサール シャルドネ	¥4,000
	サヴォワのドメーヌ・ド・ソネット、粘土石灰土壌で育つ4品種をプレス、グラスファイバータンクで発酵後、糖が残った状態でサンフルで瓶詰めしました。細かくクリーミーな泡、明るいサーモンピンク色、摘みたてイチゴ、クランベリージャムやフローラルなバラ香、柔らかいクリーミーな泡ですが活力があり、摘みたてイチゴの酸味と果実味が風味よく、余韻もイチゴのニュアンスを感じます。					
	<b>36229</b> Petal ペタル	22	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	グロローグリ ミュスカルージュ	¥3,900
	アンジューから購入したグロローグリは全房で醸し後グラスファイバータンクで発酵・熟成、アルザスから購入したミュスカルージュは直接圧搾しステンレスタンクで発酵・熟成、アッサンブージュし熟成しました。透明感のある淡い紫ルビー色、イチゴやクランベリー、バラ、スミレの香り、果実味豊かで口中にジューシーな味わいが広がる心地よさ、程よい中程度の酸味とバランスよく上品なタンニンが光ります。					

# 2024Vol.6 Diony 新着ワイン一覧表

## 6.Dom Marc Tempé ドメヌ・マルク・テンペ

アルザスの巨匠『マルク・テンペ』はリースリング アムゼルが20VTGになります！

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	<b>36216</b> Riesling Amzelle リースリング アムゼル	20	Alsace アルザス	白	リースリング100%	<b>¥5,300</b>
	AOCのお達しにより村名はキュヴェ名に冠する事が出来なくなりAmzelle（クロータ鳥）と名付けました。リースリングを収穫、優しく時間をかけてプレスし24時間のデブルバージュ後、フードルで発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、黄色リングや摘みたてカリン、アップルミントの香り、19年よりジュシーで果実味もあり、落ち着いた酸味に完熟した果実味が口中に広がります。					

## 7.L'ostal ロスタル

お久しぶりの登場！シュドウェストの『ロスタル』はサンスフルの赤ばかり5キュヴェ★なのですが、凝縮の果実味には綺麗な酸が乗っているので、涼やかに軽快にお楽しみいただけます。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	<b>36197</b> Olé オーレ	22	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	コー100%	<b>¥4,100</b>
	カオールの複数区画で育つコーを全房で12日間マセラシオンカルボニック後プレス、木樽で12ヶ月発酵・熟成、サンスフルで仕上げました。黒みあるガーネット色、しっかりとした香り立ちでカシス、山ぶどう、なめし皮や土のアロマ、プルーンの果実味のアタック、骨太ですがタンニンが強すぎず、バランスのよい酸味が溶け込み、後半までスムーズな味わいです。					
	<b>36170</b> Vendredi ヴァンドルディ	22	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	オーセロワ (マルベック) 100%	<b>¥4,100</b>
	プレイサックとデュラヴェルの複数区画に植わるマルベックを除梗し5つのタンクでマセラシオンカルボニック後、アッサンブラージュし、木樽で発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。色調は濃く、エッジがしっかりした紫のガーネット色、カシスやブラックプラム、スモーク、イチジクのアロマ、ボリュームある黒色果実には酸味も広がり、複雑味があり長めの余韻です。					
	<b>36198</b> Amselme アンスルム	22	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	オーセロワ (マルベック) 100%	<b>¥5,200</b>
	ヴィニュロンだった曾祖父の名前が付けられたキュヴェで、酸化鉄を含む粘土石灰と砂が混じる土壌の区画バランのマルベックを収穫後除梗し開放桶で発酵、木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。やや透明感のある紫ガーネット色、プルーンやフランボワーズ、スモーク、イチジクのアロマ、丸みあるアタックに力強い果実味、しっかり心地の良い味わいからたっぷりの旨味が感じられます。					
	<b>36169</b> Hilarius イラリウス	22	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	カベルネフラン95% 混植の地ブドウ5%	<b>¥6,000</b>
	買いブドウのカベルネフランを主体に混植の地ブドウを全房でマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵後、古樽で熟成しサンスフルで瓶詰めしました。紫を帯びたガーネット色、イチゴジャムやブルーベリーの甘い香り、アメリカンチェリーのアロマ、ベリー香にじわりと広がる旨味と酸、口中にまろやかな味わいが広がり落ち着いたタンニンが良いバランスを生みます。					
	<b>36196</b> Maasai マアサイ	22	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	オーセロワ (マルベック) 100%	<b>¥6,000</b>
	パーセル”ピュイ レヴック ”に16年に新たに植樹したセレクションマサールのマルベックを除梗し醸しプレス後ルモンタージュしながら発酵、古樽で熟成しサンスフルで瓶詰めしました。しっかりとした粘性あるパープルガーネット色、プラムやフランボワーズ、ブルーベリー、バニラ、クローヴのアロマ、しっかりとしたアタックで力強いタンニンと丸みのある果実味とのバランスが良く、とても良質な味わいです。					

## 8.Cantine Madonna Delle Grazie Bauccio カンティーネ・マドンナ・デレ・グラッツィエ

バジリカータの『マドンナ』は長期熟成♪♪♪定番のバウチョが17VTGになります。ブドウの凝縮感をしっかり感じていただけます。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	<b>44271</b> Bauccio バウチョ	17	DOC Aglianico del Vulture アリアニコ・デル・ ヴルトゥーレ	赤	アリアニコ100%	<b>¥4,300</b>
	バウチョは15世紀に生きたPirro del Balzoのニックネームでラベルに描かれた城を建てた有名な貴族です。10月最終週に収穫したアリアニコを除梗しステンレスタンクで醸し発酵、500Lの古樽と新樽で熟成しました。濃いガーネット色、フランボワーズやカシス、スパイシーな白胡椒や火打石のアロマを感じます。目の詰まった果実の凝縮感にタンニンと固めの酸味、少し長めの余韻が続きます。					

# 2024Vol.6 Diony 新着ワイン一覧表

## 9. Sebastien Riffaut セバスチャン・リフォー

ロワール『セバスチャン・リフォー』はアクメニネを18VTG&19VTGを同時リリース☆  
19VTGは貴腐ブドウが収穫できなかった年でしたので熟したブドウ100%で造っており、しかも入荷本数が少量です。  
19VTGは特にどうぞお早めに！

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	<b>44187 Akmenine アクメニネ</b>	<b>18</b>	Sancerre サンセール	白	ソーヴィニヨン ブラン100%	<b>¥4,500</b>
	リトアニア語で「石だらけ」という意味です。粘土石灰質で育つ樹齢30年のソーヴィニヨンブランをプレス後ステンレスタンクで24ヶ月発酵・熟成、古樽で10ヶ月熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。粘性たっぷりの黄金色、カリンジャムや洋梨、ハチミツ、アプリコットのアロマ、しっかりと増すボリュームにドライな味わいと口中に複雑味が広がる、しっかりと詰まったエキスが上質な味わいです。					
	<b>44188 Akmenine アクメニネ</b>	<b>19</b>	Sancerre サンセール	白	ソーヴィニヨン ブラン100%	<b>¥4,500</b>
	19年は貴腐ブドウが収穫できなかった年で、熟したソーヴィニヨンブランをプレス後ステンレスタンクで24ヶ月発酵・熟成、古樽で10ヶ月熟成しサンスフルで仕上げました。粘性のある黄金色、トロピカルフルーツやマンゴー、青バナナ、カリンジャムの香り、しっかりと詰まったアタックに詰まったエキス感、上質でじわりと美味しさが増すボリュームのある味わいです。					

## 10. Clement Baraut クレモン・バロー

ロワール『クレモン・バロー』は定番白のエルプフォルブランが新VTGになります。  
2ヴィンテージをアッサンブラージュされるのははじめてですし、久しぶりにSBが入っておりませんので、ここ最近のエルプフォルブランとは少し雰囲気が変わっております。ぜひ味わって下さいませ。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	<b>44242 Herbes Folles Blanc エルプ フォル ブラン</b>	<b>21 &amp; 22</b>	VdF ヴァン・ド・フランス	白	シュナンブラン60% グロローグリ40%	<b>¥3,200</b>
	21年は春に霜が降り、22年は暑くて乾燥した夏でした。シスト土壌で育つシュナンブランとグロローグリをプレスしステンレスタンクで発酵・熟成、ビオカレンダーの根っこや果実の日にセラー仕事をしています。クリアなグリーンイエロー色、カボスやリンゴ、アップルミントの爽やかな香り、中程度の酸を感じるアタックに豊かな果実感がジューシーな味わいを演出します。					

## 11. Frantz Saumon フランツ・ソーモン

ロワール『フランツ・ソーモン』は定番ロゼが22VTGとなります。22VTGはコー100%です。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	<b>44164 Vin De Frantz Rose ヴァンド フランツ ロゼ</b>	<b>22</b>	VdF ヴァン・ド・フランス	ロゼ	コー100%	<b>¥3,300</b>
	22年のロゼはコー100%で造りました。ブドウを直接圧搾し、セメントタンクで発酵・熟成し瓶詰めしました。淡い輝きのあるサーモンピンク色の外観、さくらんぼやイチゴ、フルーツマト、ミントのアロマを感じます。ドライな口当たりですが果実味がほんのりと甘く感じられ、フルーツマトのような甘味と酸味が程よくバランスを整えています。					

大変お待たせいたしました！再入荷いたしました！

## 12. Ch Haut Mallet シャトー・オー・マレ

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	<b>34836 Bourdieu Cremant de Bordeaux Brut ボルデュー クレマン・ド・ボルドー ブリュット</b>	 <b>NV</b>	Cremant de Bordeaux クレマン・ド・ボルドー	白泡	セミヨン100%	<b>¥3,200</b>
	ボルドーのアントルドゥメール地区南部で1963年よりピオロジック栽培を続けてきたシャトー・オー・マレー家が造るセミヨン100%のクレマンでスリニャックに所有する土地名を冠しています。クリアなグリーンイエローの細かい泡立ち、グレープフルーツや青りんご、セルフイーユ、ミントのアロマを感じます。心地よくバランスの良さが光るドライな口あたり、シャープで旨味のある味わいが印象的です。					